



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL codice 2545	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL code 2545
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2021	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelato /Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

PROFITEROL DETTAGLIO – Bigné ripieni di crema (19%) al latte fresco e panna, avvolti in crema al cioccolato fondente (71,5%) con pasta di cacao dell'Ecuador.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Panna (35,5%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte fresco intero pastorizzato (10,5%) - Uova - Cacao magro in polvere - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Cioccolato fondente mono origine (2,2%) [Pasta di cacao dell'Ecuador (70%) - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Burro – Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) - Sale - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Aromi - Amido (di frumento). Può contenere tracce di frutta a guscio.
----------	---

08 14

Peso etichetta / Declared weight 540 g e 6 porzioni
Codice EAN/EAN Code 8007574025455

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL codice 2545	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL code 2545
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2021	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1124 KJ 269 Kcal
Grassi / Fat	15,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	27,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,1 g
Proteine / Protein	3,4 g
Sale / Salt	0,12 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.:08/2014)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 2 ore/hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Contenitore in plastica/ Brown plastic tray	35	227x178x50
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 39 Kb/S/Kb/363/B	161	195 x 246 x 69



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL codice 2545	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL code 2545
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2021	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	18
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Case / Pallet	216

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>PROFITEROL</i> codice 2545	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>PROFITEROL</i> code 2545
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2021	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.
--